

DESCRIPCIÓN	El polvo de Baobab es obtenido de la pulpa del fruto del Baobab (<i>Adansonia digitata</i>) molido y separado por gramaje de tamaños de partícula de 3 a 600 µm. Polvo blanquecino amarillento, de olor característico y sabor típico. Producto natural, libre de aromatizantes, colorantes artificiales, estabilizantes o saborizantes.		
Ingredientes	Polvo de Baobab <i>Adansonia digitata</i>		
REGULACIÓN			
Producto en conformidad con el Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Los ingredientes Q'omer® se ajustan al marco jurídico de un gran número de países, pero sin perjuicio de las disposiciones legales adicionales que pudieran existir en algunos otros países.			
USOS Y APLICACIONES			
ALIMENTACIÓN	Productos lácteos, helados, smoothies de frutas, panadería, mermeladas, bebidas y chocolate.		
FISICOQUÍMICA		MICROBIOLOGÍA	
Humedad	4.5 – 13.7 %	Recuento Total	< 10 ⁵ ufc/g
Materia extraña	≤ 0.2 %	Mohos	< 10 ⁴ ufc/g
Proteína	1.8 – 9.3 %	E. Coli	ND ufc/25g
Grasa	0 – 1.6 %	Salmonela	ND ufc/25g
Solubilidad	70% hidrosoluble (aprox) Resto hidrodispersable	Estafilococos aureus	ND ufc/g
Fibra soluble	15.0 – 40.0 %	Enterobacterias	< 10 ufc/g
Fibra insoluble	5.0 – 20.0 %	Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Cenizas	3.8 – 6.6 %	Clostridium SR-esporas	< 10 ufc/g
pH (solución 10 %)	2.9 -3.5		
Actividad de agua (25°C)	≤ 0.4 a _w		
MICOTOXINAS			
Ocratoxina A			ND
Patulina			ND
Aflatoxina B1			≤ 2.00 µg/kg (ppb)
Aflatoxina B2			≤ 2.00 µg/kg (ppb)
Aflatoxina G1			≤ 2.00 µg/kg (ppb)
Aflatoxina G2			≤ 2.00 µg/kg (ppb)
TOTAL, aflatoxinas			≤ 4.00 µg/kg (ppb)
CONTAMINANTES			
Benzo (a) antraceno			≤ 10 µg/kg
Benzo (b) fluoranteno			≤ 10 µg/kg
Benzo (k) fluoranteno			≤ 10 µg/kg
Criseno			≤ 10 µg/kg
Benzo (a) pireno			≤ 10 µg/kg
Indeno (1,2,3-cd) pireno			≤ 10 µg/kg
Dibenzo (a h) antraceno			≤ 10 µg/kg
Benzo (ghi) perileno			≤ 10 µg/kg
MANIPULACIÓN			

Envases	El contenido neto y el método de embalaje se especificarán en el contrato de venta. Conforme al Reglamento (CE) No1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Conforme al Reglamento (UE) No2015/174 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) Nº10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Declaración basada en conformidad de los proveedores de materias primas.
Almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco y seco, preferiblemente a temperaturas menores de 18°C con humedad relativa bajas en embalaje original sellado.
Vida Útil	60 meses en las condiciones de almacenamiento sugeridas anteriormente.
ADICIONAL	
<p>Libre de alérgenos: Conforme al Reglamento (UE) No1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (Anexo II).</p> <p>Pesticidas: Conforme al Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.</p> <p>Producto de origen meramente vegetal y no entra en contacto con ningún material animal durante su fabricación, almacenamiento o transporte. Producto libre de OGM y, por lo tanto, no está sujeto a los requisitos del Reglamento (CE) 1829/2003, ni del Reglamento (CE) 1830/2003. No se utilizan materiales irradiados, ni el producto en sí ha sido irradiado.</p>	